

Baristakurs Filterkaffee & Sensorik

Als Kaffeeexperte möchten Sie verschiedene Länder und Aromen identifizieren können, und verschiedene Zubereitungsmethoden mal direkt miteinander vergleichen? Der DINZLER Baristakurs Filterkaffee & Sensorik regt in verschiedenen Übungen Ihre Geruchs- und Geschmacksnerven an. Wir tauchen tief in den Anbau und die Veredelung von Kaffee ein und testen das neu erlangte Wissen direkt in einem professionellen Cupping mit verschiedenen Kaffeevarietäten. Zudem zeigen wir Ihnen unterschiedliche Zubereitungsmethoden und klären die jeweiligen geschmacklichen Besonderheiten. Für jede Zubereitungsmethode gibt natürlich eine persönliche Kaffeeempfehlung.

Beginn:

Sonntag, 12. Juni 2022, 14:00 Uhr

Ende:

Sonntag, 12. Juni 2022, 17:30 Uhr

Veranstaltungsort:

83737 Irschenberg
Deutschland

Website & Anmeldung:

<https://www.dinzler.de/kaffee/kaffeeakademie>